自動調理の目安

調理物に合わせてメニューと仕上がりを選んでください。

[ ]は1尾(切れ・枚・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

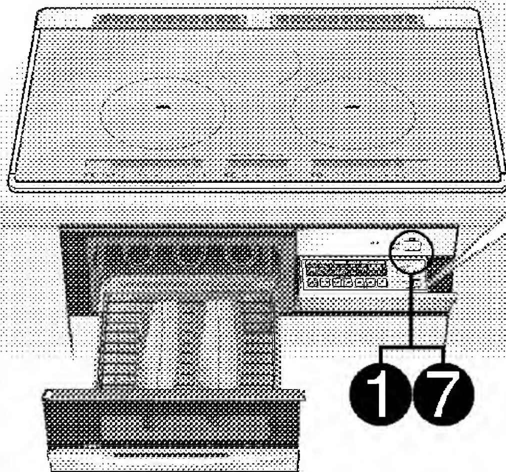
メニュー	つけ焼き			切身・ひもの			丸焼き		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	自動調理の焼きあげ強さは、「つけ焼き」<「切身・ひもの」<「丸焼き」の順に強くなっています。								
魚焼き自動調理の目安		ぶりのつけ焼き(しょうゆ漬け) [約100g] 5切れ (約15~17分) さわらの西京漬け(みそ漬け、かす漬け) [約80g] 5切れ (約15~17分) 焼きとり(たれ焼き) [1本 約50g] 8本 (約13~16分)		はたはた [約25g] 5尾 (約12~15分) めざし [約25~30g] 5尾 (約12~15分) ししゃも [約20g] 5尾(約11~13分)	さんまの一夜干し [約110g] 2枚 (約16~18分) さんまの塩焼き(はらわたなし) [約180g] 5尾 (約18~19分) 塩鮭 [約80g] 5切れ(約15~18分) さばの切身 [約80~100g] 5切れ(約16~18分) あじの開き [約100g] 2枚(約15~16分)		塩さんま(塩蔵品) [約180g] 1~5尾 (1尾:約11~13分) (5尾:約14~16分) はたはた(生) [約30g] 5尾 (約13~16分)	さんまの塩焼き [約180g] 1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分) あじの塩焼き [約130g~180g] 1~5尾 (1尾:約14~16分) (5尾:約18~19分) いさき [約230g] 2尾 (約16~19分) 鯛の塩焼き [約200~400g] 1尾 (約14~17分)	鯛の塩焼き [約400g以上] 1尾 (約17~23分)

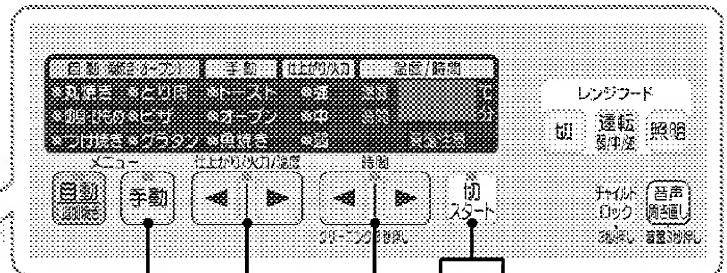
[ ]は1枚(皿・本)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって仕上がりを選んでください。

メニュー	ピザ			グラタン			とり肉		
仕上がり	弱	中	強	弱	中	強	弱	中	強
	自動調理の焼きあげ強さは、「ピザ」<「グラタン」<「とり肉」の順に強くなっています。								
オーブン自動調理の目安	冷凍ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約10~13分) 冷蔵ピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約10~13分)	手作りピザ [1枚 直径約26cm 約300g] 1枚 (約14~17分)			手作りグラタン [1皿 約240g] 2皿 (約15~18分)	冷凍グラタン [1皿 約240g] 2皿 (約22~25分)	鶏手羽先のつけ焼き [1本 約60g] 6~8本 (約20~23分) 焼きとり(塩焼き) [1本 約50g] 8本(約14~17分)	鶏のハーブ焼き [1枚 約250g] 1~2枚 (約16~20分) ピリ辛ウィング [1本 約60g] 6~8本(約19~21分)	ローストビーフ [1本 約300g] 1本 (約16~20分) 骨付きもも(塩) [1本 約200g] 2本(約17~20分)

オーブンで調理をする（つづき）

手動のトースト・魚焼き調理をする





お知らせ

●魚焼き調理は、受皿に水を入れても調理できます。（水約200mL）
●トーストを連続して焼く場合は、約4分を目安に様子をみながら調理してください。

準備 材料を焼網の上に載せ、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

メニュー選択

手動 トースト・オーブン・魚焼き → 解除

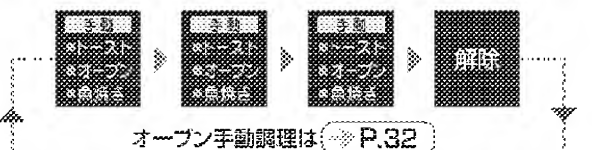
オーブン手動調理は →P.32

2 手動 を押し、希望のメニューの**ランプを点灯させる**

3 仕上がり/火力/温度 ◀|▶ を押し、**材料に合わせて火力を設定する**

●トーストには火力の設定はありません。

火力設定（魚焼き調理のみ）



4 時間 ◀|▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
トースト▶10分　魚焼き▶30分

タイマー設定（時間を設定）

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 ◀|▶ を押して、時間を 0分 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 ◀|▶ を押して再度設定してください。

5 切/スタート を押し、**通電する**

[illegible]
合は、調理時間を調節してください。

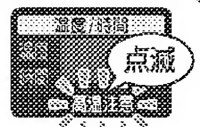
6 調理が終わったら 切/スタート を押し、**通電を切る**

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。（魚焼き調理のみ）
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

7 続けて使わないときは 電源切/入 を押し、**電源を切る**（ランプが消灯します）

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。





手動調理の目安

材料に合わせてメニューと火力を選んでください。

[ ]は1枚(尾・はい)あたりの重さです。( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって火力を選んでください。

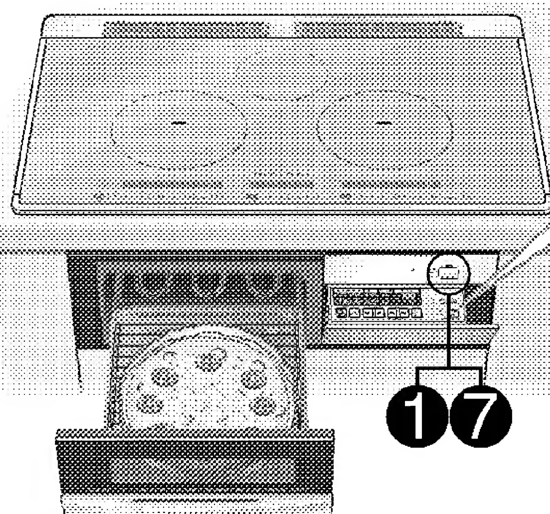
メニュー	魚焼き手動(自動で焼けないもの)		
火 力	弱	中	強
調理例		小あじのみりん干し [1枚 約20~40g]小6枚 (約5~10分) スルメ [1枚 約70g] 1枚 (約3~5分)	さんまのみりん干し [約80~160g] 中2枚 (約6~10分) うるめいわし丸干し [1尾 約10~15g] 5~10尾 (約5~10分) いかのつけ焼き [1ぱい 約250g] 2はい (約10~16分)

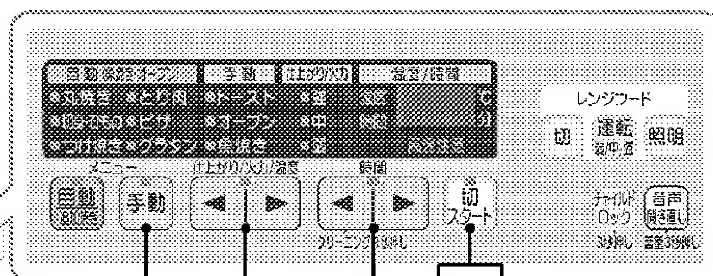
( )は調理時間の目安です。目安を基準にして、大きさや数によって時間を選んでください。

メニュー	トースト		
調理例	4枚切 (厚み約30mm) 1~2枚 (約6~7分)	6枚切 (厚み約20mm) 1~2枚 (約6~7分)	8枚切 (厚み約15mm) 1~2枚 (約6~7分)

オーブンで調理をする（つづき）

手動のオーブン調理をする





お願い

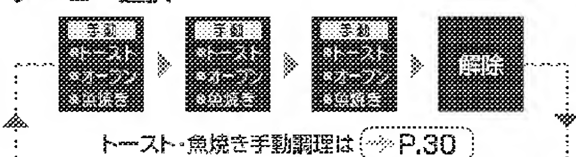
●オーブン調理は受皿に水を入れないでください。

準備 材料を焼網の上に載せ、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、**電源を入れる**（ランプが点灯します）

2 手動 を押し、「オーブン」の位置に**ランプを点灯させる**

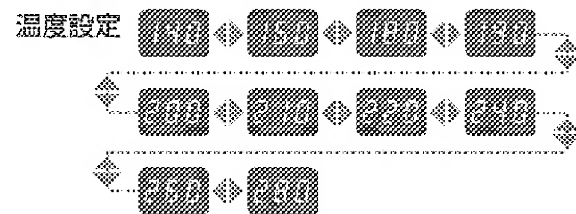
メニュー選択



トースト・魚焼き手動調理は P.30

3 仕上がり/火力/温度 ◀|▶ を押し、**メニューに合わせて温度を設定する**

温度設定



4 時間 ◀|▶ を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間
オーブン▶30分

タイマー設定（時間を設定）

●タイマーを使わない場合は、切/スタート を押してください。
●途中でタイマーを中止するときは、もう一度 時間 ◀|▶ を押して、時間を 00 に設定してください。
●設定した時間を変更したい場合は 時間 ◀|▶ を押して再度設定してください。

5 切/スタート を押し、**通電する**

調理中はそばを離れず、調理の仕上がりに合わせて、調理時間を確認してください。

6 調理が終わったら
切/スタート を押し、**通電を切る**

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行います。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、切/スタート を押してください。

7 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



温度調節の目安

［　］は分量です。（　）は調理時間の目安です。温度設定は調理時の目安です。材料により異なります。

140

焼きプリン
［直径約7.5×4cmのスフレ型 6個］
（約28～30分）

160

ブラウニー
［約18×18cm］
（約30分）

マドレーヌ
［4～6個分］
（約12～20分）

チョコチップケーキ
［約240～280g］
（約15～18分）

180

フライ温め
［1皿 約100～300g］
（約12～18分）

ハンバーグあたため
［約160～200g］
（約16～20分）

クッキー
［16個 約100～120g］
（約15～20分）

190

冷凍焼きおにぎりのあたため
［4～6個 約180～320g］
（約20～25分）

焼き豚
［約280～320g］
（約30分）

200

ピザ（冷蔵・冷凍・手作り）
［約280～330g］
（約13～18分）

210

アップルパイ
［直径約18～23cm皿］
（約25～30分）

220

野菜のグラタン（手作り）
［直径約22cm皿］
（約20～30分）

ピリ辛ウィング
［約340～380g］
（約20～25分）

手羽先
［約300～350g］
（約20～25分）

冷凍グラタン
［2皿］
（約20～25分）

240

焼きおにぎり
［1個 約80gのもの 4～6個］
（約8～12分）

厚揚げ
［約200～300g］
（約16～20分）

焼きいも
［2個 約450～500g］
（約25～30分）

ラムチョップ
［約340～380g］
（約20～25分）

260

パエリア
［直径約24cm皿］
（約30分）

さつま揚げ
［約160～200g］
（約12～15分）

鶏のハーブ焼き
［約240～280g］
（約22～25分）

焼きピーマン
［2個 約120～150g］
（約18～20分）

焼きなす
［3個 約180～220g］
（約18～20分）

280

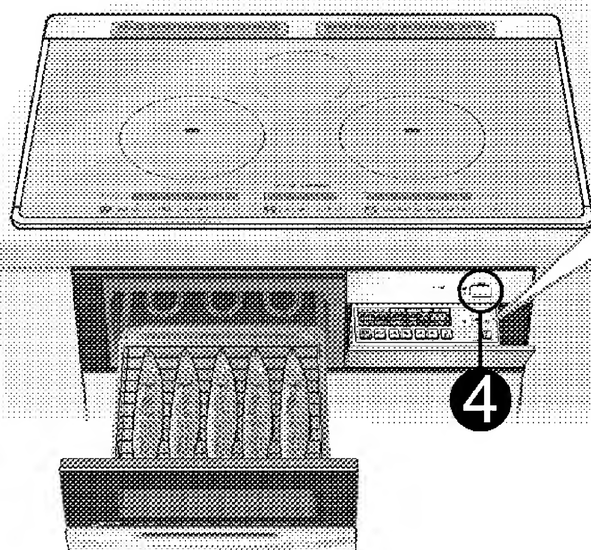
ホイル焼き
［2個分 約380～420g］
（約23～27分）

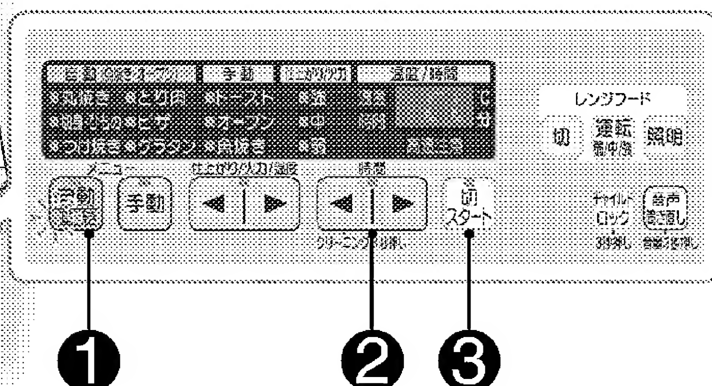
フレンチトースト
［約180～220g］
（約15～20分）

ピザトースト
［約180～220g］
（約14～18分）

オーブンで調理をする（つづき）

追加焼きをする





自動調理終了後、ヒーターの
クリーニング中 （⇒P.28）にセットする

1 [自動]を押し、
ランプを点灯させる

2 時間 [◀|▶] を押し、
時間を設定する

追加焼き時間設定



●設定時間は3分から始まります。29分まで設定できます。

3 [切/スタート]を押し、**通電する**

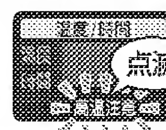
メロディーが鳴ったら終了です。

調理物を取り出します

●調理が終了すると約5分間、自動的にヒーターのクリーニング（CL 表示）を行い、[自動] のランプが点滅します。
焼きが足りないときはもう一度追加焼きを行ってください。
●ヒーターのクリーニングを途中で終了したい場合は、[切/スタート] を押してください。

4 続けて使わないときは
電源切/入 [　] を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

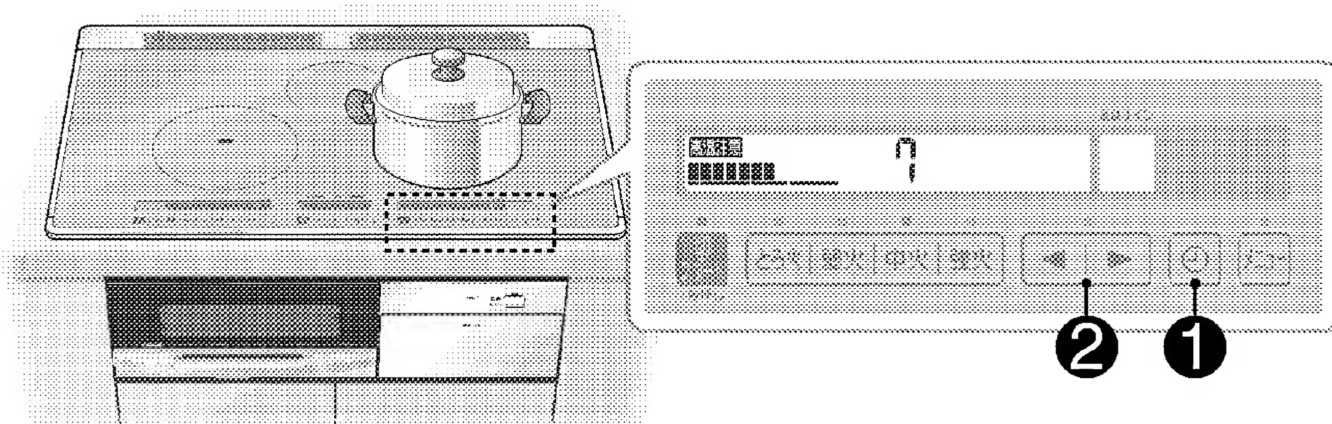
●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



便利に使う

左・右・中央ヒーターでタイマーを使う

お知らせ　右ヒーターで説明しています。



電源を入れ、火力または保温・煮込みを選び、[加熱]を押したあとの通電中（調理中）にセットする

❶ [⏲]を押す。



❷ [◀ | ▶]を押し、**時間を設定する**

●設定できる最大時間

火力「1」～「5」	▶9時間55分
火力「6」～「12」	▶1時間
保温	▶1時間
煮込み	▶2時間



1分～1時間までは1分きざみ、1～5時間までは10分きざみ、5～9時間55分までは30分きざみで設定できます。

約3秒間待つ。メロディーが鳴り、**タイマーがスタートします**

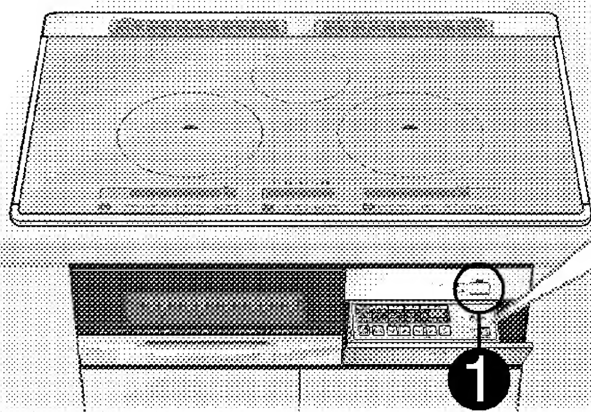
メロディーが鳴ったらタイマー終了です。自動的に通電を停止します。

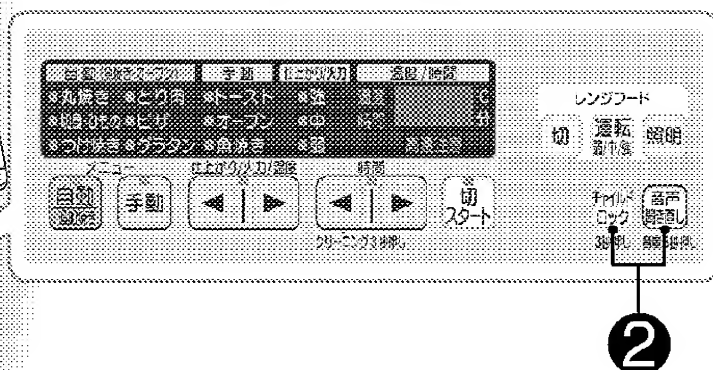
●途中でタイマーを中止するときは、[⏲]を押してください。
●設定した時間を変更したい場合は、タイマーを中止し、再度設定してください。

便利に使う（つづき）

操作をロックする

お知らせ ●安全のために、操作できないようロックできます。
●全てのヒーターが切れている状態で受け付けます。
●電源を切っても記憶しています。





操作をロックする

❶ 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

❷ チャイルドロック を3秒間押し、
ランプを点灯させる
チャイルド 点灯

ロックを解除する

❶ 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

❷ チャイルドロック を3秒間押し、
ランプを消灯させる
チャイルド 消灯

音声の音量設定・聞き直し

音量を設定する

❶ 電源切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

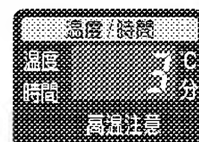
❷ 音声聞き直し を3秒間押す

音声聞き直し を押し、
希望の音量を選ぶ
希望の音量で3秒経過するとセット完了

音声を聞き直す

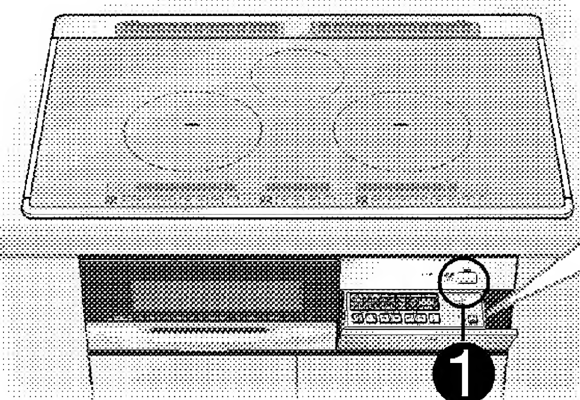
音声を聞き直したいときは
音声聞き直し を押す 直前の音声の内容が流れます。

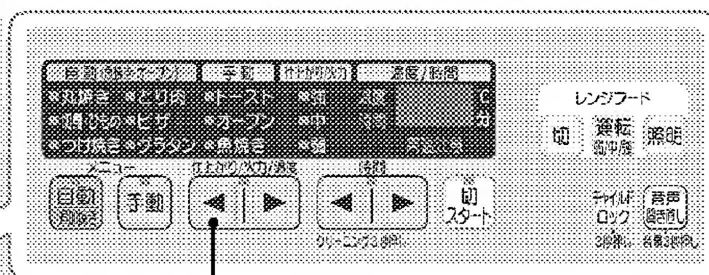
音量設定時の表示



音量「大」
音量「中」
音量「小」
音量「切」

メロディーをブザーに切り替える





❶ 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

❷ 前面操作パネルの ◀ を3秒間押し、
「ピピッ」と鳴ったら **切り替え完了**
●もとにもどすときも、同じ操作をします。

レンジフードファン連動システムを使う

お知らせ
●レンジフードファン連動システムは各ヒーター、またはオーブンの通電・停止に連動して、レンジフード（連動システム対応機種のみ）が運転・停止するシステムです。
●詳しくはレンジフードの取扱説明書をご覧ください。
●連動システム対応レンジフードファンについては、お買い上げの販売店または「ご相談窓口」⇒P.63 にお問い合わせください。

操作と連動する内容

クッキングヒーターの操作	レンジフードの動作
各ヒーター、またはオーブンの通電を開始したとき	運転を開始します。
各ヒーター、またはオーブンの通電を停止したとき	約3分後に自動停止します。

クッキングヒーターの前面操作パネルでレンジフードを操作する

運転を切り替えるときは 運転 弱/中/強 を押す
押すごとにレンジフードの風量が切り替わります。

レンジフードが停止中に 運転 弱/中/強 を押すと
「弱」で運転を開始し、押すごとに風量が
「弱」→「中」→「強」→「弱」と切り替わります。

照明を点灯（消灯）するときは 照明 を押す

運転を停止するときは 切 を押す

お願い
クッキングヒーターからの信号がさえぎられるとレンジフードが動作しない場合があります。
●送信部が汚れている。
●送信部が鍋やフライパンのとってなどでおおわれている。
●他のリモコンを操作している。

お手入れ





●お手入れは、

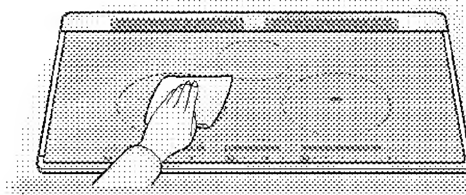
ご注意

●ご使用のたびにお手入れしてください。
●ベンジン、シンナー、粉末タイプのみがき粉は使用しないでください。
●吸・排気口に水が入らないよう、ご注意ください。

トッププレート・プレートワク（ステンレス製）・光センサー

●軽い汚れ

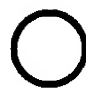
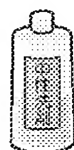
絞ったふきんでふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

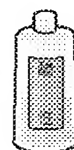


●油汚れ

台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、もう一度絞ったふきん、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意　酸性・アルカリ性の強い洗剤（漂白剤、住宅用合成洗剤など）は使わないでください。（トッププレート・プレートワクの変色の原因となります。）

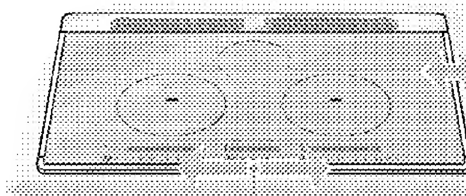



●落ちにくい汚れ

クリームタイプのみがき粉を丸めたラップにつけてこすりとる。

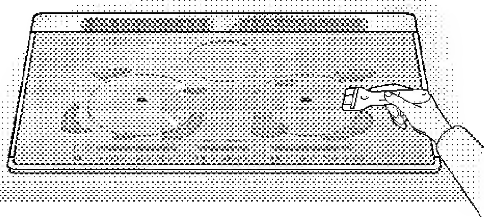
プレートワクはステンレスの筋にそって、こすってください。

ご注意
●ドライバーやフォークなど先の鋭いものや粉末タイプのみがき粉は使わないでください。
●金属のたわし・スポンジのナイロン面、アルミホイルなどでこすらないでください。（トッププレート・プレートワクが傷つく原因となります。）


筋の方向は横向きです

●それでも落ちないときは

市販のセラミック用スクレーパー等で煮こぼれの部分だけを軽く削り落とし、その後よくふき取る。



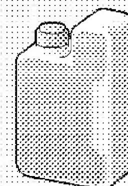
別売品

トッププレート専用クリーナー

●トッププレートの汚れをおとし、光沢をだし、ふきこぼれによる汚れや焦げつきを抑えます。

品　名：ガラスクリーナー
型　式：KHT−K1

お買い上げの販売店または「ご相談窓口」（→P.63）にご相談ください。



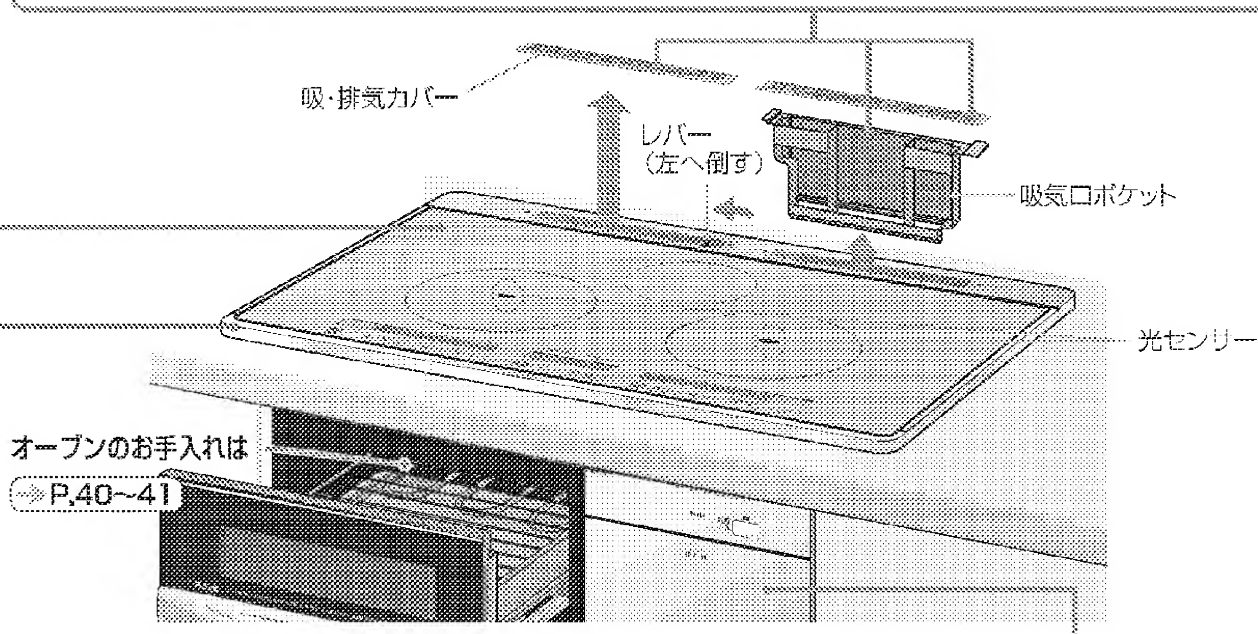
お知らせ
●しょうゆなどの調味料を放置すると、汚れあとが残ることがあります。
●鍋底の汚れがトッププレートにつく場合があります。鍋底の汚れも取り除いてください。
●光センサー部が汚れていると、センサーが正しく働かない場合があります。

必ず電源を切り、本体が冷えてから行う。

吸・排気カバー（2枚）、吸気口ポケット

薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。
たわしやみがき粉は使わないでください。
吸・排気カバーの下の油汚れもお手入れしてください。

ご注意
- 吸・排気カバーは、食器洗い乾燥機に入れたりアルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
- 汚れて目詰まりしたまま使うと、安全装置が作動して通電を停止したり、オーブン使用中にオーブンドアから煙がもれたりする場合があります。
- お手入れ後は、水気をよくふき取り、本体に必ずセットしてください。
- 吸・排気カバーは強くこすらないでください。表面を傷つけたり変形する場合があります。
- お手入れ後は、レバーを左へ倒してください。



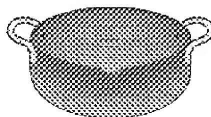
オーブンのお手入れは →P.40~41

天ぷら鍋（付属品）

①薄めた台所用洗剤（中性）とお湯で洗う。
- たわしやみがき粉は使用しないでください。

②鍋底や外側の異物や汚れをとる。
- 汚れがこびりついたまま使うと、油温を正しくコントロールできないことがあります。またトッププレートが汚れます。

③洗い終わったら水気を切り、乾いたら内側に軽く食用油をぬる。
- 洗ったままにしておくとさびます。
天ぷら鍋に同梱の説明書をよく読んでご使用ください。
- 鍋底が反ったり、変形した場合は使用しないでください。お買い上げの販売店でお買い求めください。→P.5

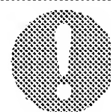


前面操作パネル

やわらかい布でふき取る。
汚れがひどいときは、台所用洗剤（中性）を薄めて、ふきんにしみ込ませてふき取り、その後乾いたふきんでからぶきする。

ご注意
- 水にぬらさないでください。故障の原因となります。
- ベンジン・シンナー・漂白剤・アルカリ性洗剤は使わない。
- 金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。

お手入れ（つづき）



注意 ●お手入れは、

オーブンドア・受皿・焼網の取り外しかた

1 とってを両手でしっかり持ち、ゆっくり止まるまで引き出す

受皿内の脂などをこぼさないように注意してください。

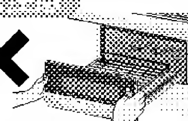
2 焼網と受皿を外す

支え部
耐熱チューブ（取り外さないでください。）
焼網
受皿

3 とっての下側に手をまわし、オーブンドアバネを軽く引き下げる

オーブンドアバネ

オーブンドアバネを押さえずに無理に外すとオーブンドアが破損したり、変形することがあります。



オーブンドアを押し倒して外さないでください。オーブンドアが破損したり変形することがあります。

4 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、左右2箇所のツメを外す

オーブンドア
ツメ
レール

オーブンドア・受皿・焼網の取り付けかた

1 オーブンドアを本体側へ倒すようにし、レール側のツメ2箇所をオーブンドア下部の角穴に差し込む

角穴
ツメ
オーブンドア
レール

2 オーブンドアを手でささえ、垂直に起こしながらはめ込む

カチッと音がしてオーブンドアが固定されます。

3 受皿と焼網を載せる

支え部
耐熱チューブ（取り外さないでください。）
焼網
受皿

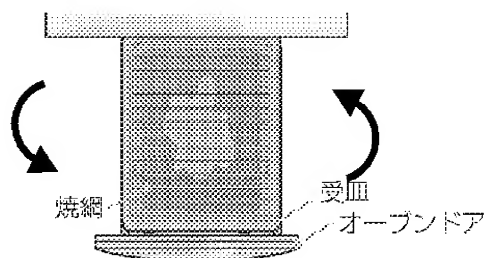
焼網は、支え部を手前にして受皿にセットしてください。焼網を逆に入れるとヒーターに当たってドアが閉まりません。

4 オーブンドアは本体の前面に当たるまで押して閉める

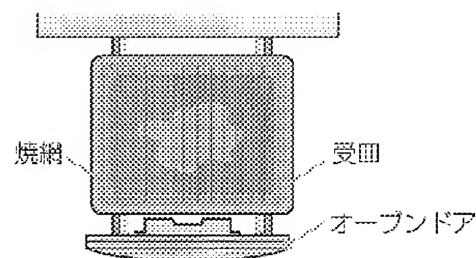
→P.26

脂や汁がたまっている受皿の取り外しかた

①脂や汁がたまっている受皿の両側をしっかり持ち、ゆっくりこぼれないように90度回転させます。

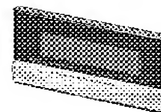


②受皿の脂や汁がこぼれないようにゆっくり持ち上げて外してください。



必ず電源を切り、本体が冷えてから行う。

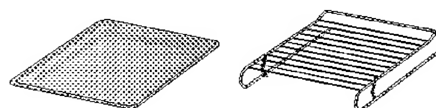
オーブンドアのお手入れ



薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い ●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
●オーブンドアは、食器洗い乾燥機や食器乾燥器には入れないでください。（樹脂部が変形します。）

受皿・焼網のお手入れ



薄めた台所用洗剤（中性）とスポンジで洗う。

お願い 受皿・焼網のフッ素加工を傷めないでください。

●たわし・みがき粉は使用しないでください。（表面を傷つけます。）
●金属製のたわし・スポンジのナイロン面でこすらないでください。フッ素加工に傷が付いたりはがれたりすることがあります。また受皿の裏面を傷つけます。
●受皿・焼網は食器洗い乾燥機に入れたり、アルカリ性の洗剤を使ったりしないでください。
●ご使用のたびにお手入れしてください。
汚れがこびりつくと調理物が取りにくくなることがあります。
●受皿・焼網は消耗品です。フッ素加工が傷んだ場合は、お買い上げの販売店でお買い求めください。→ P.5

オーブン庫内のお手入れ

庫内クリーニングをご使用ください。オーブン庫内の油汚れを乾燥させ、においを軽減することができます。

準備 焼網・受皿を取り外し、オーブンドアを確実に閉める。前面操作パネルを開く

1 電源 切/入 を「ピッ」と鳴るまで押し、
電源を入れる（ランプが点灯します）

2 時間 ◀（クリーニング3秒押し）を3秒押し、
表示部に「CL」を表示させる

3 切/スタート を押し、**通電する**
メロディーが鳴ったら終了です。

4 続けて使わないときは
電源 切/入 を押し、**電源を切る**
（ランプが消灯します）

ご注意
●焼網と受皿は絶対にセットしないでください。オーブンでの調理後に行う自動クリーニングより、庫内クリーニングの方が強力なため、焼網と受皿のフッ素加工が傷みます。
●においを軽減しますが、汚れは除去できません。
●クリーニング中は、オーブン庫内の油を焼き切るため煙が出る場合があります。必ずレンジフードを使用してください。

ご注意
●オーブン庫内に落ちた食品カスなどは、オーブン庫内が冷えてから手袋などをして取り除いてください。
●オーブン庫内は金属部が数多くありますので、やけどやけがに十分注意してください。

クリーニング中は表示部に CL を表示します。約11分で終了します。
途中で停止したい場合は、切/スタート を押します。

●庫内の温度が約80℃以下になるまで「高温注意」表示をします。



故障かなと思ったら

故障かなと思ったら、次のことをお調べください。

電源について

現象	原因
通電しない。	●専用ブレーカーが切れていませんか。 専用ブレーカーを入れてください。 ●電源が切れていませんか。(電源ランプが消えている。) 電源を入れてください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。 電源を「入」の状態で約30分放置するとオートパワーオフ機能が働き、自動的に電源が切れます。 ●チャイルドロックが設定されていませんか。 チャイルドロックを解除してください。→P.36 ●左·右·中央ヒーターで使える鍋を使用していますか。 (使える鍋について→P.12)
使用途中にヒーターの通電が停止した。 (切り忘れ防止自動停止機能)	●切り忘れ防止自動停止機能が働いています。 各ヒーターに一定時間経過すると自動的に通電を停止する、切り忘れ防止自動停止機能が設けられています。 ・左·右·中央ヒーターは操作後約45分 ・オーブン(手動調理)は約30分 ・トーストは約10分 ・適温サインは適温表示後約15分 切り忘れ防止自動停止機能が働いた時はブザーでお知らせします。 再度、通電をスタートしてください。
液晶表示の火力バーが交互に点灯し、約30秒後に消灯した。 (小物検知自動停止機能、鍋無し自動停止機能)	●鍋をヒーターの中央に置いていますか。 ●使えない鍋を置いていませんか。→P.12 使える鍋を置いてください。 ●図は火力「7」で使用した場合。 約30秒後、ブザーが鳴り、液晶表示が消え、通電を停止します。 ●付属の天ぷら鍋で確認しても同じ場合はお買い上げの販売店にご連絡ください。
使用途中に停電になった。	●通電中のヒーターは停止し、タイマーも取り消されます。 ●電源を入れ、もう一度操作を初めから行ってください。 ・電源をブザーが鳴るまで押してください。 ・電源ランプが点灯します。  警告  トッププレートやオーブンドアおよび庫内など高温部に触れない